Instructions d'utilisation
Cuisinière entièrement au gaz 30 po (four à convection au gaz)

Pour éviter les accidents et éviter d'endommager l'appareil, vous **devez** lire ces instructions avant de l'installer ou de l'utiliser.

fr-CA

M.-Nr. 09 897 951

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION!

Les enfants et les adultes peuvent faire basculer la cuisinière si elle n'a pas été fixée. Cela peut mener à des blessures fatales.

▶ Cette cuisinière doit être fixée et branchée au moyen du dispositif antibasculement en vertu des instructions d'installation.

▶ Si vous avez déplacé la cuisinière, glissez le loquet de verrouillage sur le dispositif antibasculement jusqu'à ce que vous sentiez qu'il est verrouillé en place.

▶ N'utilisez pas l'appareil avant que le dispositif antibasculement ne soit correctement installé et déployé.

▶ Omettre d'observer les renseignements contenus dans les instructions d'installation peut mener à des blessures sérieuses et fatales infligées à des enfants et à des adultes.

ATTENTION
Toutes les cuisinières peuvent basculer
Risque de blessures
Installer le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière
Voir instructions d'installation

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Les renseignements contenus dans le présent manuel doivent être suivis à la lettre. Le non-respect de ces renseignements peut provoquer un incendie ou une explosion, causer des blessures ou des dommages matériels ou, dans certains cas, entraîner la mort.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ
  - Évitez d'allumer tout appareil.
  - Évitez de toucher tout interrupteur.
  - Évitez d'utiliser tout appareil téléphonique à l'intérieur de l'édifice.
  - Communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz depuis un appareil téléphonique chez un voisin. Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
  - Si vous ne parvenez pas à communiquer avec votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
- Les travaux d'installation et d'entretien doivent être effectués par une agence d'entretien, un installateur qualifié ou le fournisseur de gaz.
  (Au Massachusetts, un plombier ou un monteur d'installations au gaz autorisé doit en effectuer l'installation ou l'entretien.)
- Remarque à l'intention de l'installateur :
  Veuillez laisser le présent manuel d'instructions au client afin que l'inspecteur en électricité ou en gaz puisse s'y référer.

Table des matières

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 2

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 7

Guide d'utilisation de la cuisinière 20
HR 1124 20

Panneau de commande 21
Bouton du brûleur 21
Sélecteur de température 22
Bouton de sélection des fonctions 22
Horloge/minuterie 22
- Écran 22
- Symboles affichés à l'écran 22
- Touches tactiles 23
- Indicateur de température 23

Caractéristiques 24
Numéros de modèle 24
Plaque signalétique 24
Éléments inclus avec cette cuisinière 24
Accessoires standards et optionnels 24
- Rails 25
- Plateau et grille 25
- FlexiClips avec grille HFCBBR30-2 26

Dispositifs de sécurité du four 30
- Verrouillage du système pour le four 30
- Système d'arrêt de sécurité 30
- Ventilateur 30
- Porte du four ventilée 30
- Verrouillage de la porte pour le programme Autonettoyant 30

Surfaces PerfectClean 31
Accessoires prêts pour le programme Autonettoyant 31

Avant la première utilisation 32
Avant la première utilisation 32
Régler l'heure pour la première fois 32
Chauffer le four 32

Fonctionnement du four 34
Conseils pour l'économie d'énergie 34
Fonctionnement du four 34
Ventilateur de refroidissement 34
Préchauffer le four 34

Table des matières

Guide d'utilisation des fonctions 35

Horloge/minuterie 36
Mettre un programme de cuisson en marche ou l'éteindre automatiquement 36
Réglage du temps de cuisson 36
Régler un temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson 37
À la fin de la période de cuisson 38
Modifier le temps de cuisson 38
Supprimer un temps de cuisson 38
Supprimer l'heure de fin de cuisson 39
Modifier l'heure 39
Modifier les réglages usine 40
Verrouillage du système 43
Minuterie 45
Régler la minuterie 45

Cuire 47

Rôtissage 49

Rôtissage à basse température 51

Gril 53

Décongélation 55

Mise en conserve 56

Déshydratation 57

Aliments surgelés 58

Nettoyage et entretien 59
Four : Produits nettoyants inappropriés 59
Conseils 60
Salissure normale 60
Taches tenaces 61
Boutons de sélection du mode de fonctionnement et de la température en acier inoxydable 61
Autonettoyage de l'intérieur du four 62
Préparer le programme Autonettoyant 62
Commencer le programme Autonettoyant 63
À la fin du programme Autonettoyant : 65
Annulation du programme Autonettoyant 65
Retirer la porte du four 67
Réinstaller la porte 68

Table des matières

Enlever les rails 69

Foire aux questions..... 70

Service technique 75

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, notamment :

veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser la cuisinière afin de prévenir les accidents et d'éviter de l'endommager.

Cet appareil se conforme aux exigences actuelles en matière de sécurité. L'utilisation inappropriée de cet appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Cet appareil est destiné seulement aux usages décrits.

Conservez cette brochure en lieu sûr afin de pouvoir la consulter au besoin et remettez-la au prochain utilisateur.

Utilisation

▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Utilisez-le conformément aux instructions du présent manuel.

▶ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage extérieur.

▶ Ce four est conçu pour un usage domestique et ne doit servir qu'aux fins décrites dans ce manuel.
Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse.

▶ Risque d'incendie! N'utilisez pas ce four pour entreposer ou sécher des matières inflammables.

▶ Les personnes qui n'ont pas les capacités physiques, l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser cet appareil doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Enfants

▶ Comme pour tout appareil ménager, une supervision étroite est essentielle si vous laissez des enfants se servir de la cuisinière.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance : Les enfants ne devraient jamais être seuls ou sans supervision s'ils sont près du four. Ne les laissez pas s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.

▶ Comme pour tout appareil ménager, une supervision étroite est essentielle si vous laissez des enfants se servir de la cuisinière.

▶ Les enfants âgés de huit (8) ans et plus ne devraient pas utiliser le four sans supervision à moins d'avoir été formé afin de l'utiliser de façon sécuritaire et s'ils peuvent reconnaître et comprendre les conséquences d'une utilisation inadéquate.

▶ Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

▶ Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance près du four lorsque celui-ci fonctionne. Ne laissez jamais un enfant utiliser le four, s'asseoir ou se tenir debout sur aucune partie du four. **Attention :** Ne rangez pas d'articles attrayants pour les enfants dans l'armoire au-dessus du four. Les enfants pourraient se blesser en grimpant sur le four pour tenter d'atteindre ces articles.

▶ Risque de brûlure! La vitre de la porte ainsi que la poignée, les commandes et l'évent de condensation du four deviennent très chauds lorsque l'appareil fonctionne. Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil ou jouer avec celui-ci ou près de celui-ci lorsqu'il fonctionne.

▶ Risque de brûlure!
La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celles des adultes. Le four devient plus chaud durant le programme Autonettoyant que durant l'utilisation normale. Ne laissez pas les enfants toucher le four pendant le fonctionnement du programme Autonettoyant.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Risque de brûlure! Ne permettez pas aux enfants de se servir du four pour éviter qu'ils ne se brûlent ou ne se blessent grièvement.

▶ Risque de suffocation! Pour prévenir les risques de suffocation, débarrassez-vous des emballages, sacs et autres produits en plastique en toute sécurité et gardez-les hors de la portée des enfants.

▶ Risque de brûlure!
Maintenez les espaces au-dessus et derrière la cuisinière libre de tout article qui pourrait attirer l'attention des enfants. Sinon, ils pourraient être tentés de grimper sur l'appareil.

▶ Risque de blessure! Ne laissez jamais les enfants s'appuyer sur l'appareil ou s'y suspendre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien autorisé de Miele, conformément aux normes de sécurité nationales et locales et aux instructions d'installation fournies avec l'appareil. Veuillez communiquer avec le Service technique de Miele si vous souhaitez faire examiner, réparer ou ajuster votre four. Il peut être dangereux de confier les travaux de réparation ou tout autre type de travaux à des personnes non qualifiées.

▶ Ne pas portez ou soulevez l'appareil par la poignée de porte du four ou sur le panneau de commande!

▶ Entretien par l'utilisateur : Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que les instructions vous indiquent spécifiquement de le faire. Le travail d'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.

▶ Une cuisinière endommagée peut être dangereuse. Vérifiez toujours la présence de signes visibles de dommage. N'utilisez jamais un appareil endommagé.

▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire de la cuisinière ne peut être garanti que si celle-ci est raccordée au réseau électrique public.

▶ La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que lorsqu'il est convenablement mis à la terre. La conformité à cette exigence de sécurité essentielle est absolument nécessaire. En cas de doute, veuillez demander à un électricien qualifié de vérifier l'installation électrique.

▶ Installation adéquate : Assurez-vous que votre appareil a été correctement installé et qu'il a été mis à la terre par un technicien qualifié.

▶ L'appareil doit tout d'abord être encastré avant d'être utilisé.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Pour éviter d'endommager la cuisinière, assurez-vous que les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique correspondent à la source d'alimentation électrique du bâtiment avant de la brancher.
En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

▶ N'utilisez pas de cordon électrique ou de rallonge pour brancher l'appareil à l'électricité. Il s'agirait d'un risque d'incendie et ne garantirait pas le niveau de sécurité requis de l'appareil.

▶ Cet appareil ne doit pas être installé et utilisé dans des installations mobiles (p. ex. bateaux).

▶ Risque de décharge électrique!
En aucun cas n'ouvrez le boîtier extérieur de l'appareil.

▶ Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil et n'entreprenez aucune réparation à moins qu'il n'en soit indiqué autrement dans les présentes instructions. Tout travail d'entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces de rechange Miele d'origine uniquement. Seules ces pièces permettent au fabricant de garantir la sécurité de l'appareil.

▶ Durant l'installation, l'entretien et les travaux de réparation, p. ex. si l'éclairage du four est brisé (consultez la section "Foire aux questions"), la cuisinière doit être complètement débranchée de l'alimentation électrique de la maison. L'alimentation en gaz doit être éteinte. Assurez-vous que c'est le cas en :

– retirant le fusible;
– basculant le disjoncteur;
– débranchant l'appareil de la prise de courant. Tirez sur la fiche et non sur le cordon.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

– Fermez l'alimentation en gaz et, si nécessaire, débranchez la cuisinière de la ligne de gaz. L'installation et l'entretien du branchement de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés, des agences de service ou des fournisseurs de gaz.

▶ En cas d'installation derrière une porte d'armoire, ne fermez jamais la porte lorsque vous utilisez le four. La chaleur et l'humidité peuvent se former derrière une porte close et endommager l'appareil, l'armoire et le plancher. Ne fermez pas la porte avant que la cuisinière soit complètement refroidie.

▶ N'installez pas d'armoires de cuisine au-dessus de la cuisinière, car si vous vous étiriez au-dessus de la table de cuisson chaude pour accéder aux armoires, vous pourriez vous brûler. S'il faut installer des armoires, vous pouvez réduire le risque de brûlures en installant une hotte de cuisine d'une épaisseur d'au moins 4 3/4 po (12 cm) sous la base des armoires.

Utilisation appropriée

⚠ Le four deviendra très chaud lorsque vous l'utiliserez. Faites attention de vous brûler sur un des éléments chauffants ou sur les surfaces intérieures du four. Servez-vous de poignées au moment de placer des aliments dans le four, d'ajuster les grilles, etc. lorsqu'il est chaud.

▶ Attention : Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Les parties externes du four comme la vitre de porte, les évents et le panneau de commande peuvent devenir chaudes. Durant et après l'utilisation, ne laissez pas des vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les éléments ou les surfaces intérieures du four tant qu'ils ne se sont pas refroidis.

▶ Ne laissez pas d'aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson pour éviter tout empoisonnement alimentaire ou tout malaise.

▶ N'utilisez que des poignées sèches et thermorésistantes. L'utilisation de poignées humides peut causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec des huiles ou de la graisse. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres gros accessoires à la place des poignées. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants s'ils sont chauds.

▶ Le fait de porter des vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil constitue un risque d'incendie. Habillez-vous de façon appropriée au moment de l'utiliser.

▶ Ne faites pas chauffer de contenants fermés dans le four : la pression pourrait s'accumuler et les faire éclater, ce qui pourrait causer des blessures.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Ne versez jamais d'eau froide sur une surface chaude dans un four.
La vapeur occasionnée pourrait vous brûler ou vous ébouillanter grièvement et le changement brusque de température peut endommager l'émail du four.

▶ Pour prévenir les brûlures, placez toujours les grilles du four à la hauteur désirée dans un four refroidi. Si vous devez déplacer la grille lorsqu'il est chaud, ne laissez pas les poignées toucher les éléments brulants.

▶ Ouvrez la porte prudemment pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper du four avant d'y placer ou d'en sortir un plat.

▶ Pour éviter toute brûlure, laissez les éléments se refroidir avant de les nettoyer.

▶ Évitez de laisser la porte du four ouverte inutilement, car on pourrait trébucher ou se blesser sur celle-ci.

▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance au moment de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse qui pourraient s'enflammer si elles devenaient trop chaudes. N'utilisez jamais d'eau en cas de feu d'huile ou de friture. Éteignez immédiatement le four et étouffez la flamme en maintenant la porte du four fermée.

▶ Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un agent extincteur à poudre chimique sèche ou un extincteur à mousse carbonique.

▶ N'entreposez jamais de liquides ni de matières inflammables dans, au-dessus ou sous un four, ou près des surfaces de cuisson.

▶ N'utilisez pas le four pour chauffer une pièce. Les objets placés près du four pourraient prendre feu en raison de la chaleur intense qui émane de l'appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION !

NE JAMAIS utiliser cet appareil pour chauffer une pièce. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

⚠ ATTENTION !

NE JAMAIS utiliser cet appareil comme un dépôt. Cela peut causer une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

⚠ ATTENTION!

NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages dans le fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que papier d'aluminium. Il bloque l'écoulement d'air à travers le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et causer un risque d'incendie.

▶ Faire griller des aliments pendant une période excessive de temps peuvent les sécher ce qui pourrait causer un incendie.
Ne dépassez pas le temps de cuisson recommandé lorsque vous faites griller des aliments.

▶ Certains aliments sèchent très rapidement et peuvent s'enflammer si vous les faites griller à une température élevée.
N'utilisez jamais les fonctions de gril pour rendre vos petits pains croustillants, pour faire sécher de la farine ou des herbes. Utilisez plutôt la fonction Cuire convection.

▶ Faites preuve de prudence au moment d'utiliser de l'alcool dans vos recettes. L'alcool s'évapore à des températures élevées, mais il peut arriver qu'il brûle au contact des éléments chauffants.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

▶ Les contenants de plastique, qui ne résistent pas à la chaleur, peuvent fondre et s'enflammer à des températures élevées et ainsi endommager le four. N'utilisez que des contenants de plastique qui conviennent à une utilisation dans un four.

▶ Si vous gardez vos aliments chauds grâce à la chaleur résiduelle, l'humidité élevée et la condensation peuvent endommager le four. Cela peut également endommager le tableau de commande, les comptoirs et les armoires.
N'éteignez pas le four complètement si vous y maintenez des aliments. Sélectionnez plutôt la température de cuisson la plus basse possible de la fonction dont vous vous servez. Le ventilateur continuera ainsi de fonctionner automatiquement.

▶ Il est recommandé de couvrir tous les aliments cuits qui sont laissés dans le four pour les garder chauds. Cela empêchera l'humidité de se condenser à l'intérieur du four.

▶ Pour éviter d'endommager le four, ne placez pas de papier aluminium, de casseroles, de poêlons ou de plaque à pâtisserie au fond de celui-ci. Cela pourrait causer une accumulation de chaleur qui endommagerait le fond du four.

▶ Ne glissez pas de chaudrons ou de casseroles dans le fond du four. Ils pourraient égratigner et endommager la surface.

▶ La porte peut soutenir un poids maximal de 33 lbs (15 kg). Évitez toujours de vous asseoir, de vous appuyer ou de poser des objets lourds sur la porte ouverte. Assurez-vous aussi que rien ne vienne se coincer entre la porte et la cavité du four. Cela pourrait l'endommager.

▶ N'utilisez ce four que pour faire cuire des aliments. Les fumées, les vapeurs ou la chaleur émanant de la colle, des plastiques ou des liquides et matières inflammables peuvent être dangereuses. N'utilisez pas le four comme sécheuse, comme four à céramique, comme déshumidificateur, etc.

▶ N’obstruez pas et ne couvrez pas l'écoulement de combustion et de ventilation.

▶ Ne laissez pas d'objets en métal (papier d'aluminium, casseroles) entrer en contact avec l'élément chauffant.

▶ Assurez-vous que les cordons d'alimentation électrique des petits appareils électroménagers ne soient pas en contact avec la porte du four ou qu'ils ne s'y coincent pas.

▶ Lorsque vous réchauffez des pizzas ou des tartes congelées, placez-les sur la grille sur un papier sulfurisé. N'utilisez pas de plaque à pâtisserie ou de lèchefrite pour les gros aliments congelés. La plaque ou la lèchefrite peut se déformer et il peut être difficile de la sortir du four une fois chaude. Les aliments congelés comme les frites, les bâtonnets de poisson, les filets de poulet, etc. peuvent être cuits sur une plaque à pâtisserie.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Nettoyage et entretien

▶ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four. La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.

▶ Nettoyez seulement les pièces énumérées dans ces instructions d'utilisation et d'installation.

▶ Les égratignures sur la porte de vitre peuvent faire éclater la vitre. N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs, d'éponges dures, de brosses ni d'outils pointus en métal pour nettoyer la porte de vitre.

▶ Retirez les rails soutenant les grilles du four pour les nettoyer (voir la section "Nettoyage et entretien"). Assurez-vous de les ajuster correctement après le nettoyage. N'utilisez jamais le four sans les replacer.

▶ Le joint d'étanchéité de la porte en assure l'étanchéité. Faites attention de ne pas le frotter, l'endommager ou le retirer.

▶ N'utilisez jamais de produits nettoyants pour four. N'utilisez jamais de produits nettoyants commerciaux ni de revêtement de protection à l'intérieur ou à l'extérieur du four.

▶ Les débris devraient être enlevés avant de commencer le programme de Pyrolyse (autonettoyant). Sinon, ces débris pourront faire de la fumée ce qui provoquera la fermeture du programme.

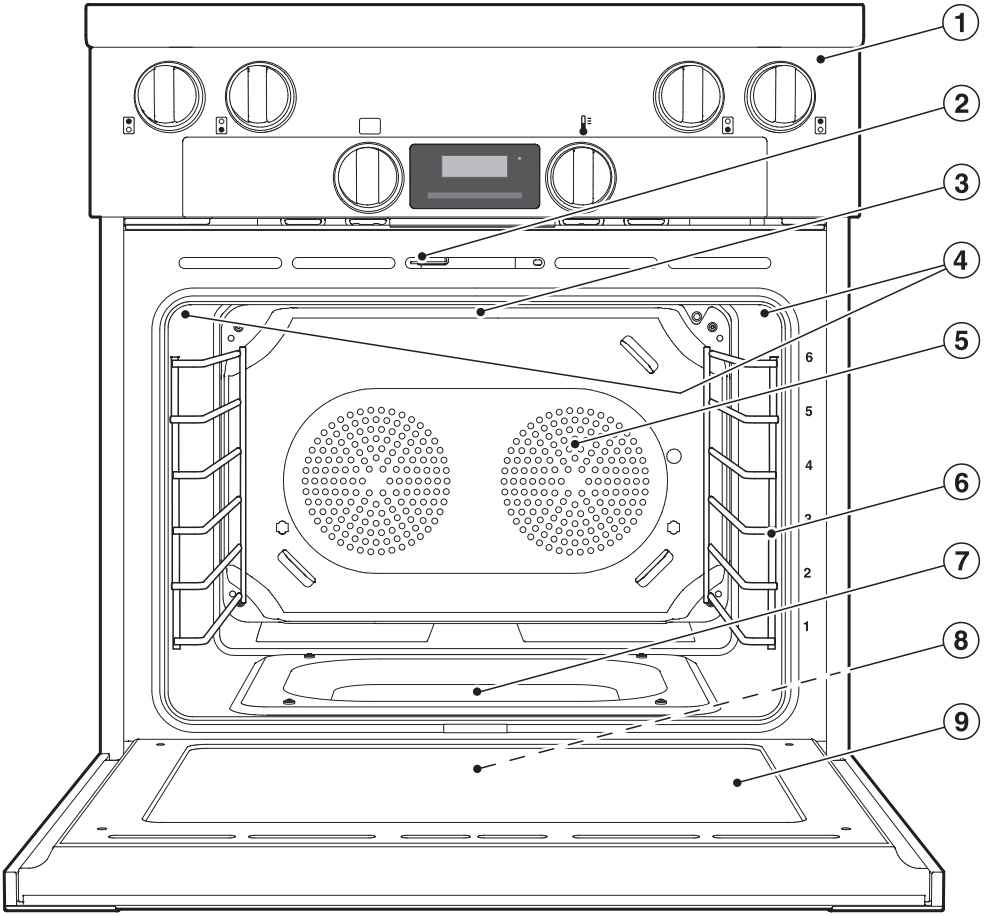
Accessoires

▶ N'utilisez que des pièces d'origine Miele. Si vous utilisez des pièces ou des accessoires d'autres fabricants, cela pourrait invalider la garantie.

▶ Les températures élevées utilisées durant le programme Autonettoyant endommageront les accessoires qui ne sont pas conçus pour une utilisation lors de ce programme. Veuillez retirer ces accessoires du four avant de commencer le programme Autonettoyant. Cela s'applique également aux accessoires achetés séparément (voir la section "Nettoyage et entretien").

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS ET RELISEZ-LES DE TEMPS EN TEMPS.

HR 1124



① Touches de commande du four et de la table de cuisson

② Verrouillage de porte avec commutateur de contact pour le programme Autonettoyant

③ Élément de brunissement/élément gril

④ Éclairage intérieur du four

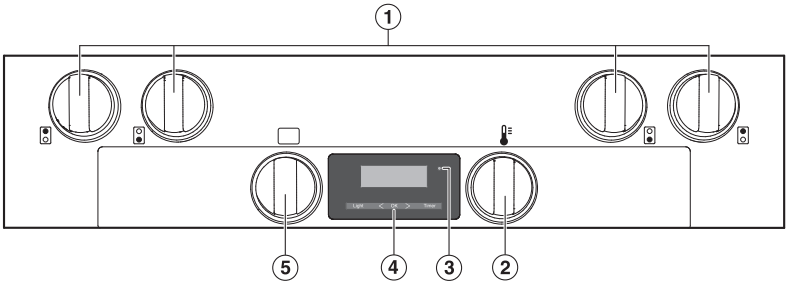
⑤ Ventilateurs à convection TwinPower

⑥ Rails avec 6 niveaux

⑦ Élément de brunissement/élément gril

⑧ Plaque signalétique
La plaque signalétique est située derrière le coup-de-pied.

⑨ Porte



① Boutons de commande de brûleur

② Sélecteur de température

③ Interface optique
(réservée aux techniciens)

④ Minuteur avec écran et touches tactiles pour éclairage, <, OK, > et l'heure.

⑤ Bouton de sélection des fonctions

Bouton du brûleur

Vous pouvez allumer le brûleur et ajuster la flamme au moyen du bouton du brûleur. Il est possible d'ajuster les brûleurs à différents niveaux d'intensité, de la flamme haute à la flamme faible.

Sélecteur de température

Le sélecteur de température sert à sélectionner la température pour un mode de fonctionnement.

Pour allumer un brûleur, poussez le sélecteur de température et tournez-le dans le sens antihoraire. L'allumeur "clique" et allume le gaz.

Il peut être tourné dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il y ait une résistance. Puis, il peut être retourné à sa position initiale.

Les réglages de température sont marqués sur le bouton de sélection de température.

Bouton de sélection des fonctions

Sert à sélectionner un mode de fonctionnement.

Il est possible de le tourner dans le sens horaire et antihoraire.

Les modes de fonctionnement sont imprimés sur le bouton de sélection des fonctions.

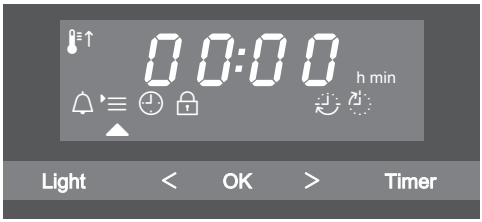
Modes de fonctionnement

- Bake (Cuire)
- Broil (Gril)
- Clean (Autonettoyant)
- Conv Broil (Grillage convection)
- Conv Bake (Cuisson convection)

Horloge/minuterie

L'horloge/minuterie est activée par l'entremise de l'écran, au moyen des touches tactiles.

Écran



L'écran affiche l'heure ou vos réglages.

Pour en savoir plus, consultez la section « Horloge/minuterie ».

Symboles affichés à l'écran

Selon la position du bouton de sélection des fonctions ◯ ou de la touche de commande sur laquelle vous appuyez, les symboles suivants s'affichent :

Symbole/fonction		◯
	Minuterie	Tout
	Indicateur de température	Fonction
	Temps de cuisson	
	Heure de fin	
	Réglages *P*	Désactivé
	Heure	
	Verrouillage du système	

Une fonction peut uniquement être réglée ou modifiée si le bouton de sélection de fonction est dans la bonne position.

Touches tactiles

La cuisinière est dotée de touches tactiles pour la lumière, <, OK, > et la minuterie. Vous entendrez une tonalité lorsque vous appuierez sur chacune d'elles.

La tonalité peut être allumée ou éteinte en sélectionnant l'état *P 4* dans les réglages *5 1* (voir la section « Réglages »).

Indicateur de température

Le voyant de température s'allume lorsque le four chauffe.

Lorsque la température réglée est atteinte,

– l'élément chauffant du four s'éteint,

– ainsi que le voyant de température.

Le régulateur de température permet de s'assurer que l'élément chauffant et le voyant de température se rallument lorsque la température du four tombe sous le niveau de la température réglée.

Caractéristiques

Numéros de modèle

Une liste de fours décrits dans ces instructions figure à la dernière page.

Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve derrière le coup-de-pied. Le coup-de-pied est attaché à la base de la cuisinière par des aimants afin de pouvoir la retirer et la reposer facilement.

Vous y trouverez le numéro de modèle, le numéro de série et les données de branchement (tension/fréquence/charge nominale maximale) de la cuisinière.

Assurez-vous de disposer de ces renseignements au moment de communiquer avec le Service technique Miele.

Éléments inclus avec cette cuisinière

Les éléments suivants sont fournis avec l'appareil :

- Instructions d'installation pour la cuisinière
- Les instructions d'utilisation pour la cuisinière :
  - la table de cuisson au gaz;
  - le four au gaz;
- un dispositif antibasculement comprenant des vis pour fixer la cuisinière;
- les différents accessoires.

Accessoires standards et optionnels

Les accessoires varient en fonction du modèle. **Des rails, un plateau et une grille de four sont fournis avec tous les fours.** Les accessoires fournis avec les cuisinières Miele dépendent du modèle acheté.

Tous les accessoires, produits de nettoyage et produits d'entretien figurant dans ces instructions sont conçus pour être utilisés avec les fours Miele.

Ils peuvent être commandés sur le site Web Mieleusa.com ou auprès de Miele.

Au moment de commander, assurez-vous d'avoir en main le numéro de modèle de votre four et de l'accessoire désiré.

Rails

Les rails sont situés sur les côtés droit et gauche du four avec les plateaux permettant d'insérer des accessoires.

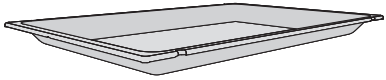
Le nombre de plateaux est indiqué à l'avant du cadre du four.

Chaque plateau comporte un support sur lequel vous pouvez placer la grille, par exemple.

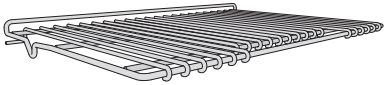
Les rails peuvent être enlevés pour le nettoyage. Voir la section "Nettoyage et entretien".

Plateau et grille

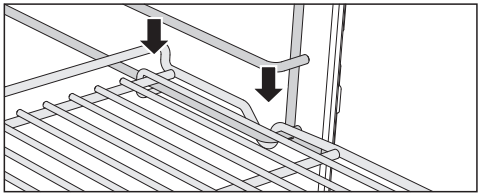
Plateau universel HUBB30-1



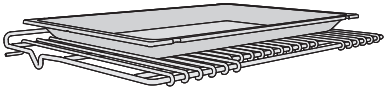
Grille HBBR30-2



Les butées antibasculement se situent sur les côtés plus courts de ces accessoires. Cela permet d'empêcher le retrait complet des plateaux des glissières latérales si vous souhaitez les tirer partiellement.

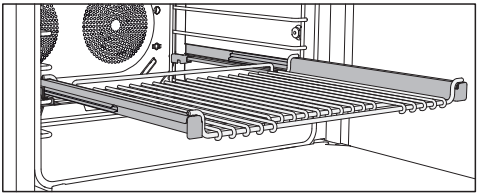


Placez toujours la grille sur le rail en vous assurant que l'encoche soit en bas.



Au moment d'utiliser le plateau, posez-le directement sur la grille.

FlexiClips avec grille HFCBBR30-2



Les FlexiClips avec grille peuvent être montés sur l'un des plateaux et retirés complètement du four. Cela vous permet de voir les aliments facilement.

Les FlexiClips avec grille se poussent à l'intérieur puis se verrouillent sur un plateau.

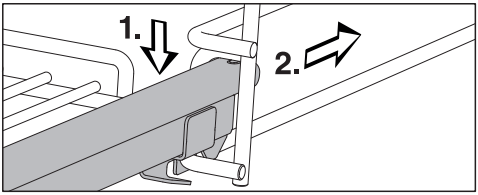
La grille peut soutenir un maximum de 33 lb (15 kg).

Installer et retirer les FlexiClips avec grille

⚠ Risque de brûlure! Assurez-vous que les éléments chauffants soient éteints et que la cavité du four se soit refroidie.

N'écartez pas les FlexiClips au moment de les installer ou de les retirer.

- Saisissez les FlexiClips avec la grille à deux mains et positionnez-les devant le plateau choisi.

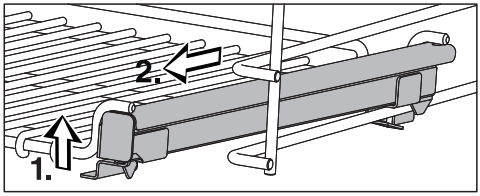


- Insérez les FlexiClips avec grille sur le plateau (1.) et glissez-les le long des supports sur le plateau (2.). Vous entendrez un clic lorsqu'il sera fixé en place.

Si les FlexiClips avec grille se bloquent au moment de les glisser sur un plateau, retirez-les en usant d'une certaine force et réinsérez-les.

Pour retirer les FlexiClips avec grille :

- Poussez les FlexiClips avec grille jusqu'au fond.



- À l'aide des deux mains, soulevez l'avant des FlexiClips avec grille des deux côtés (1.) et retirez-les du plateau (2.).

Utiliser le plateau universel

- Au moment d'utiliser le plateau universel, placez-le directement sur les FlexiClips avec grille.

Bouton de sélection de la température graduée en °C

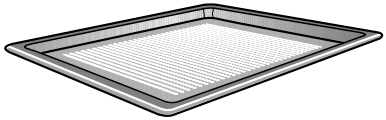
La cuisinière comporte un bouton de sélection de la température graduée en °F. Vous pouvez obtenir le bouton de sélection de la température graduée en °C à titre d'accessoire. Précisez le modèle de votre cuisinière au moment de l'achat.

Remplacer le bouton de sélection de la température

⚠ N'utilisez pas la cuisinière sans bouton de sélection de la température.

- Réglez le bouton de sélection de la température à • (Off).
- Enlevez le bouton de sélection de la température de la cuisinière en tirant horizontalement.
- Installez le nouveau bouton de sélection de la température dans la même position et poussez-le sur la cuisinière.

Plateau de cuisson perforé HBBL71

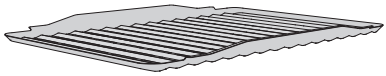


Le plateau de cuisson perforé a été spécialement conçu pour la préparation des desserts.
Les petites perforations aident à brunir le dessous des desserts.
Le plateau peut également servir à déshydrater ou à sécher les aliments.

La surface a été recouverte d'un émail PerfectClean afin d'en faciliter le nettoyage.

Le plateau de cuisson perforé peut être placé sur la grille.

Plateau pour griller et rôtir HGBB30-1



Griller:
Le plateau pour griller et rôtir est posé sur la grille. Pour recueillir les éclaboussures provenant de la viande ou de la volaille, utilisez le plateau universel sur une deuxième grille sur le plateau 1.

Rôtir:
Le plateau pour griller et rôtir est posé dans le plateau universel.
Les éclaboussures provenant de la viande ou de la volaille sont recueillies sous le plateau ce qui permet de réduire les éclaboussures dans le four.

Celles-ci peuvent donc servir à préparer les sauces.

La surface a été recouverte d'un émail PerfectClean afin d'en faciliter le nettoyage.

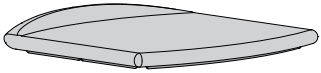
Caractéristiques

Moule rond HBF27-1

Ce moule circulaire est idéal pour faire cuire les pizzas fraîchement préparées ou congelées, les galettes, les tartelettes et les desserts.

La surface a été recouverte d'un émail PerfectClean.

Pierre de cuisson Gourmet HBS60



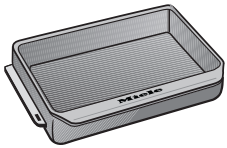
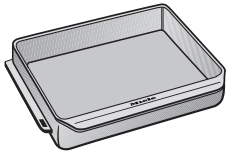
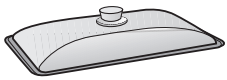
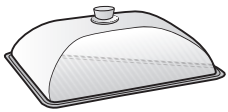
La pierre de cuisson convient parfaitement à la cuisson des plats dont l'extérieur doit être croustillant, comme la pizza et le pain.
Fabriquée à partir d'une pierre à rétention calorifique recouverte d'un émail, elle peut être posée directement sur la grille.
Une palette de bois est fournie avec celle-ci afin de la déposer et de l'enlever.

Cocottes Gourmet HUB et couvercles HBD

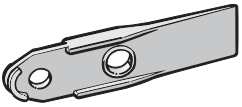
Les Cocottes Gourmet Miele peuvent être posées directement sur la grille. Ils comportent un revêtement antiadhésif.

Les plats du four ont une profondeur de 8 1/2 po (22 cm) ou de 13 3/4 po (35 cm). Ils ont la même largeur et la même hauteur.

Des couvercles assortis sont également vendus séparément.

Profondeur : 8 1/2 po (22 cm)	**Profondeur : 13 3/4 po (35 cm)**
HUB61-22	HUB61-35
	
HBD60-22	HBD60-35
	

Ouvre-couvercle



L'ouvre-couvercle vous permet d'ouvrir le couvercle de l'éclairage du four.

Nettoyants à four Miele

Le nettoyant à four Miele est conçu afin de nettoyer les taches tenaces. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant de s'en servir.

Dispositifs de sécurité du four

Verrouillage du système pour le four

Le verrouillage du système permet d'éviter une utilisation non intentionnelle du four (voir la section "Verrouillage du système").

Le four restera verrouillé même après une panne de courant.

Système d'arrêt de sécurité

Le four s'éteindra automatiquement s'il est utilisé pendant une trop longue période. La durée dépend de la fonction utilisée.

Ventilateur

Le ventilateur s'allume automatiquement au moment d'entamer un programme de cuisson. Il mélange l'air chaud de la cavité du four et l'air frais de la pièce avant de le rejeter dans la cuisine au travers des fentes d'aération situées entre la porte de l'appareil et le tableau de commande.

Le ventilateur continuera de fonctionner pendant un moment une fois le programme complété afin d'empêcher l'accumulation d'humidité dans le four, sur le panneau de commande ou sur les armoires attenantes.

Lorsque la température intérieure du four a suffisamment baissé, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Porte du four ventilée

La porte du four est fabriquée en panneaux vitrés qui possèdent un revêtement qui réfléchit la chaleur sur une partie de leur surface.

Au cours du fonctionnement, l'air circule également au travers de la porte afin de refroidir la paroi extérieure.

La porte peut être retirée et désassemblée pour le nettoyage (voir la section "Nettoyage et entretien").

Verrouillage de la porte pour le programme Autonettoyant

Pour plus de sécurité, la porte se verrouille dès que le programme Autonettoyant se met en marche. Après la fin du programme, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température du four soit inférieure à 535 °F (280 °C).

Surfaces PerfectClean

Le fini PerfectClean révolutionnaire est une surface lisse et antiadhésive qui est exceptionnellement facile à nettoyer.

Les aliments et les saletés provenant de la cuisson et du rôtissage sont faciles à enlever.

N'utilisez pas de couteaux en céramique, car ils égratigneront la surface PerfectClean.

Suivez les instructions de la section "Nettoyage et entretien" de ce manuel afin de faciliter le nettoyage du four et de maintenir ses propriétés antiadhésives.

Les éléments suivants ont été recouverts d'un émail PerfectClean :

– Plateau universel

– Plateau pour griller et rôtir

– Plateau de cuisson perforé

– Moule rond

Accessoires prêts pour le programme Autonettoyant

Les accessoires suivants peuvent être laissés dans le four au cours du programme Autonettoyant.

– Rails

– FlexiClips avec grille

– Grille

Pour en savoir plus, consultez la section "Nettoyage et entretien".

Avant la première utilisation

⚠ La cuisinière doit tout d'abord être installée correctement avant d'être utilisée.
Lire attentivement les instructions d'utilisation et d'installation avant d'installer la cuisinière.
Lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser la cuisinière.

L'heure ne peut être modifiée que lorsque le bouton de sélection des fonctions est à la position Arrêt.

■ Régler l'heure.

Régler l'heure pour la première fois

L'heure est affichée dans un format d'affichage de 12 heures.

Après avoir branché le four à la prise électrique, le symbole *12:00* clignotera à l'écran et le symbole ▲ clignotera sous ◴ :

■ Utilisez < ou > pour régler l'heure.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le réglage de l'heure est maintenant sauvegardé.

Pour modifier l'heure à un format d'affichage de 12 heures en appuyant sur le symbole *12h* dans le menu des réglages *P 4* (voir la section « Réglages »).

Lors d'une panne de courant, l'heure sera sauvegardée pendant environ 200 heures. Si le courant revient pendant ce laps de temps, l'heure exacte s'affichera de nouveau. En cas de panne prolongée, l'heure devra être réglée de nouveau.

L'heure s'éteint par défaut (voir la section « Réglages – *P 1* »).
L'écran semblera éteint lorsque le four sera éteint. Le four continuera de tenir l'heure en arrière-plan.

Chauffer le four

Les nouveaux fours dégageront une légère odeur lors de leur première utilisation. Faites chauffer le four alors qu'il est vide pendant au moins une heure afin d'éliminer cette odeur.

Assurez-vous que la cuisine est bien aérée lorsque vous chauffez l'appareil la première fois.
Fermez les accès aux autres pièces afin d'empêcher l'odeur de se répandre dans la maison.

■ Retirez l'emballage protecteur et les étiquettes adhésives du four.

■ Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les (voir la section « Nettoyage et entretien »).

■ Avant de faire chauffer le four, essuyez-en l'intérieur avec un linge humide afin d'éliminer la poussière ou

les morceaux d'emballage qui se sont déposés dans sa cavité pendant l'entreposage et le déballage.

- Sélectionnez la fonction Conv Bake (Cuisson convection).

L'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur du four s'allumeront.

- Pour allumer le brûleur, poussez le sélecteur de température et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la température maximale possible.

L'allumeur "clique" et allume le gaz.

- Faites chauffer le four pendant au moins une heure.
- Après ce processus, positionnez le bouton de sélection des fonctions à la position **Off** et le bouton de sélection de température à • (Off).

Après avoir fait chauffer le four une première fois

⚠ Risque de brûlure! Laissez le four se refroidir avant de le nettoyer.

- Sélectionnez "Light" pour allumer l'éclairage du four.
- Lavez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon et d'un peu d'eau tiède savonneuse.
- Essuyez toutes les surfaces à l'aide d'un linge doux.
- Éteignez l'éclairage du four.

Laissez la porte du four ouverte jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit complètement sec.

Conseils pour l'économie d'énergie

– Retirez tous les accessoires du four qui ne sont pas requis pour la cuisson.

– Évitez d'ouvrir la porte du four au moment de la cuisson.

– Pour une fourchette de température donnée, il est préférable de sélectionner la température la plus basse et de vérifier les aliments après la période de cuisson la plus courte fournie.

– Utilisez la fonction Conv Bake (Cuisson convection). Grâce à cette fonction, vous pouvez utiliser des températures de cuisson inférieures de 10 à 30°.

– Conv Broil (Grillage convection) peut servir à cuire une vaste gamme d'aliments. Vous pourrez utiliser des températures plus basses qu'avec les autres fonctions servant à griller qui utilisent le réglage maximal de température.

Utiliser la chaleur résiduelle

Conseil : Au moment de cuire en utilisant des températures supérieures à 285 °F (140 °C), ainsi que des temps de cuisson supérieurs à 30 minutes, positionnez le bouton de sélection de température à la position • (Off) environ cinq (5) minutes avant la fin de la cuisson. Les éléments chauffants s'éteindront et la chaleur résiduelle à l'intérieur du four terminera la cuisson des aliments.

Fonctionnement du four

■ Placez les aliments au four.

■ Utilisez le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner la fonction voulue.

L'éclairage du four et les ventilateurs TwinPower s'allumeront.

■ Sélectionnez la température à l'aide du bouton de sélection de température.

Le four commencera à chauffer.

Après le processus de cuisson :

■ remettez le bouton de sélection des fonctions à la position **Off** et le bouton de sélection de température à • (Off).

■ sortez les aliments du four.

Ventilateur de refroidissement

Après le processus de cuisson, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner après la conclusion d'un programme afin d'empêcher l'accumulation d'humidité dans le four, sur le tableau de commande ou les armoires attenantes.

Lorsque la température intérieure du four a suffisamment baissé, le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement.

Préchauffer le four

Il est toujours nécessaire de préchauffer le four.

Le four comporte une gamme de fonctions permettant de préparer différents aliments.

Bake (Cuire)

(Élément de cuisson)

Cette fonction permet d'utiliser des techniques de cuisson afin d'obtenir des tartes et des biscuits parfaits.

Broil (Gril)

(Élément de brunissement/élément gril)

Utilisez cette fonction pour griller ou saisir de petites quantités. Idéal pour les côtelettes, les côtes levées, ainsi que pour dorer les plats cuits au four et faire rôtir le pain.

Conv Broil (Grillage convection)

(Élément de brunissement/élément gril + Ventilateurs à convection)

Cette fonction distribue l'air chaud de l'élément de brunissement/gril au-dessus des aliments au moyen du ventilateur. Cela permettra d'utiliser une température plus basse au moment d'utiliser l'élément de brunissement/élément gril. Idéal pour griller des coupes de viandes plus épaisses (p. ex. paupiettes, poulet).

Conv Bake (Cuisson convection)

(Élément de brunissement/élément gril + Ventilateurs à convection)

Utilisez cette fonction pour faire cuire et rôtir sur plusieurs plateaux à la fois. Vous pourrez ainsi cuire à de plus basses températures que si vous cuisiez avec la fonction Chaleur haut et bas parce que les ventilateurs distribuent la chaleur de façon uniforme dans toute la cavité du four afin d'assurer une température de cuisson constante.

Mettre un programme de cuisson en marche ou l'éteindre automatiquement

Vous pouvez régler un programme de cuisson afin qu'il se mette en marche ou prenne fin automatiquement. Vous devez tout d'abord sélectionner la fonction et la température de cuisson.

La durée maximale d'un programme de cuisson est de 12 heures.

Il est recommandé d'utiliser la fonction automatique On/Off au moment de rôtir. Ne retardez pas le début du programme trop longtemps lorsque vous cuisez. Les préparations pour gâteau ou la pâte pourraient sécher et les agents de levage perdront leur efficacité.

Réglage du temps de cuisson

Exemple : Faire cuire un gâteau pendant 1 heure et 5 minutes.

- Placez les aliments au four.
- Sélectionnez la fonction et la température requises.

L'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur du four s'allumeront.

- Sélectionnez OK.
- S'il y a lieu, déplacez le symbole ▲ avec < ou > jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le symbole *00:00 h* apparaîtra à l'écran et le symbole ▲ clignotera sous .

- Réglez le temps de cuisson (*01:05*) en utilisant < ou >.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le temps de cuisson est sauvegardé. Le décompte se fera alors en minutes. Le décompte de la dernière minute se fera en secondes.

Le symbole indique que le temps de cuisson a été réglé.

Régler un temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Exemple : Il est maintenant 11 h 15 et vous souhaitez qu'un plat qui doit cuire pendant 90 minutes soit prêt d'ici 13 h 30.

- Placez les aliments au four.
- Sélectionnez la fonction et la température requises.

L'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur du four s'allumeront.

Régler le temps de cuisson :

- Sélectionnez OK.
- S'il y a lieu, déplacez le symbole ▲ avec < ou > jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le symbole *00:00 h* apparaîtra à l'écran et le symbole ▲ clignotera sous .

- Réglez le temps de cuisson (*01:30*) en utilisant < ou >.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le temps de cuisson est sauvegardé. Le décompte se fera alors en minutes.

Réglez l'heure de fin de cuisson :

- Déplacez le symbole ▲ avec < ou > jusqu'à ce qu'il se trouve sous le symbole .

Le symbole -:- - apparaîtra :

- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le symbole *12:45* s'affichera à l'écran (heure actuelle + temps de cuisson = le symbole *11:15* + le symbole *1:30*) :

- utilisez < ou > pour régler la fin de la période de cuisson (*13:30*);
- Appuyez sur OK pour confirmer.

L'heure de fin de cuisson sera alors sauvegardée.

L'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur s'éteindront.

Dès que le temps où la cuisson doit commencer (*13:30 – 1:30 = 12:00*) est atteint, l'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur s'allument.

À la fin de la période de cuisson

– Le symbole *0:00* apparaîtra à l'écran;

– le symbole clignotera;

– l'élément chauffant, l'éclairage et le ventilateur s'éteindront;

– le ventilateur continuera à fonctionner; et

– une sonnerie s'activera si elle a été réglée (voir la section « Réglages – *P 2* »).

■ Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position Arrêt.

■ Sortez les aliments du four.

Si le plat n'est pas cuit à votre goût, vous pouvez prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée.

Modifier le temps de cuisson

■ Sélectionnez OK.

■ S'il y a lieu, déplacez le symbole ▲ avec < ou > jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .

Le temps de cuisson restant apparaîtra à l'écran.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

■ Modifiez le temps de cuisson avec < ou >.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le temps de cuisson modifié est maintenant sauvegardé.

Supprimer un temps de cuisson

■ Sélectionnez OK.

■ S'il y a lieu, déplacez le symbole ▲ avec < ou > jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le symbole ▲ clignotera sous .

■ Utilisez < pour régler le temps de cuisson à *00:00*.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson seront supprimés.

■ Sélectionnez OK.

La température actuelle apparaîtra. L'élément chauffant restera activé.

Si vous souhaitez compléter un programme de cuisson :

■ Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position Arrêt.

■ Sortez les aliments du four.

■ Éteignez le four.

Si vous mettez le bouton de sélection des fonctions à la position 0, les réglages du temps de cuisson et l'heure où la cuisson doit prendre fin seront supprimés.

Supprimer l'heure de fin de cuisson

- Sélectionnez OK.
- S'il y a lieu, déplacez le symbole ▲ avec < ou > jusqu'à ce qu'il apparaisse sous ⏱.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le symbole ▲ clignotera sous ⏱.

- Utilisez < ou > pour régler la fin de la période de cuisson à - -:- -.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

L'heure de fin de cuisson sera alors supprimée.

Modifier l'heure

L'heure ne peut être modifiée que lorsque le bouton de sélection des fonctions est à la position Arrêt.

- Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position Arrêt.
- Sélectionnez OK.
- Déplacez le symbole ▲ avec < ou > jusqu'à ce qu'il se trouve sous le symbole 🕘.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le symbole ▲ clignotera sous 🕘.

- Utilisez < ou > pour régler l'heure.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le réglage de l'heure est maintenant sauvegardé.

Au cours d'une panne de courant, l'heure sera sauvegardée pendant environ 200 heures. Si le courant revient dans ce délai, l'heure actuelle s'affiche de nouveau.

Après une panne de courant prolongée, l'heure devra être réglée de nouveau.

Modifier les réglages usine

L'appareil est vendu avec un nombre de réglages par défaut (voir la section « Aperçu des réglages »).

Un réglage peut être modifié en modifiant son état.

Les réglages ne peuvent être modifiés que lorsque le bouton de sélection des fonctions est à la position Arrêt.

- Sélectionnez OK.
- S'il y a lieu, déplacez le symbole ▲ avec < ou > jusqu'à ce qu'il apparaisse sous ‣≡.

- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le symbole *P 1* apparaîtra :

- Si vous souhaitez modifier un autre réglage, tournez le sélecteur rotatif afin de sélectionner le nombre approprié avec < ou >.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le réglage sera sélectionné et l'état actuel apparaîtra, p. ex. *5 0*.

Pour modifier l'état :

- Réglez l'état souhaité à l'aide de < ou >.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

L'état sera sauvegardé et le réglage apparaîtra de nouveau.

- Si vous souhaitez modifier des réglages additionnels, répétez le processus.
- Si vous avez terminé la modification des réglages, sélectionnez ‣≡.

Les réglages resteront sauvegardés même en cas de panne de courant.

Aperçu des réglages

Réglage	État	
P 1 **Affichage de l'heure**	S 0*	L'affichage de l'heure est **éteint**. L'affichage est éteint lorsque le four est éteint. Le four continuera de comptabiliser l'heure dans l'arrière-plan. Si vous avez sélectionné l'état S 0, le four doit être allumé avant de pouvoir l'utiliser. Cela s'applique également à la minuterie et à l'éclairage. Le four s'éteint également automatiquement si aucun réglage n'est sélectionné en deçà d'une certaine période de temps (environ 30 minutes).
	S 1	L'affichage de l'heure **s'allume** et est visible à l'écran.
P 2 **Volume de la sonnerie**	S 0	La sonnerie est **désactivée**.
	S 1 à S 21*	La sonnerie est **activée**. Le volume peut être modifié. La sonnerie correspondante sera entendue au moment de sélectionner un état.
P 3 **Tonalité du clavier**	S 0	La tonalité des touches est **désactivée**.
	S 1*	La tonalité des touches est **activée.**
P 4 **Format d'affichage de l'horloge**	24h	L'heure s'affiche dans un **format de 24 heures**.
	12h*	L'heure s'affiche selon un **format de 12 heures.** Si vous modifiez le format d'affichage de l'horloge de 12 heures à 24 heures après 13 h, vous devrez mettre les heures à jour en fonction du moment de la journée.

Horloge/minuterie

Réglage	État	
P 5 **Luminosité**	S 1 à S 7, S 4*	Vous pouvez sélectionner différents niveaux de luminosité de l'écran. S 1 : luminosité minimale S 7 : luminosité maximale
P 6 **Éclairage**	S 0*	L'éclairage intérieur du four **s'allume pendant 15 secondes** et s'éteint automatiquement.
	S 1	L'éclairage intérieur est **allumé de façon permanente**.
P 7 **Réglage de la température**	0 -3 à 3	La température peut être modifiée, afin qu'elle soit légèrement plus élevée ou plus basse que ce qui apparaît à l'écran. Plus le niveau est élevé, plus la température de cuisson est élevée.
P 8 **Mode Démo**	S 0*	Sélectionnez le symbole S 0 et appuyez sur OK pendant environ 4 secondes. Lorsque le symbole - - - - apparaît à l'écran, le mode Démo est **désactivé**.
	S 1	Sélectionnez le symbole S 1 et appuyez sur OK pendant environ 4 secondes. Lorsque le symbole nES_ apparaît à l'écran, le mode Démo est **activé**. Le four peut être utilisé, mais le système de chauffage du four ne fonctionnera pas. N'utilisez pas ce réglage à des fins personnelles.

* Réglages usine

Verrouillage du système

Le verrouillage du système empêche la mise en marche non intentionnelle du four.

Le verrouillage du système est désactivé par défaut. Cela peut être modifié en réglant l'état *S* :

– *S 0* = Désactivé

– *S 1* = Activé

L'état du verrouillage du système ne peut être modifié que lorsque le bouton de sélection des fonctions est à la position Arrêt.

Pour activer le verrouillage du système

- Sélectionnez OK.
- Déplacez le symbole ▲ avec < ou > jusqu'à ce qu'il se trouve sous le symbole .

- Appuyez sur OK pour confirmer.

L'état actuellement réglé *S 0* apparaît et le symbole ▲ clignote sous :

- Utilisez < ou > pour régler l'état *S 1*.

- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le verrouillage du système est activé.

Lorsque vous allumerez le four de nouveau, le symbole apparaîtra à l'écran afin de vous rappeler que le verrouillage du système a été activé.

Le four restera verrouillé même après une panne de courant.

Désactiver le verrouillage du système pour effectuer une cuisson

- Sélectionnez un mode de fonctionnement.

Les symboles 🔒 et ▲ apparaîtront en plus de l'heure actuelle :

- Maintenez la touche OK enfoncée jusqu'à ce que le symbole 🔒 s'éteigne.

Le four peut dorénavant être utilisé.

Désactiver le verrouillage du système

- Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position Arrêt.
- Maintenez la touche OK enfoncée jusqu'à ce que le symbole 🔒 s'éteigne.
- Sélectionnez OK.
- Déplacez le symbole ▲ avec < ou > jusqu'à ce qu'il se trouve sous le symbole 🔒.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

L'état actuellement réglé *S I* apparaît et le symbole ▲ clignote sous 🔒.

- Utilisez < ou > pour sélectionner l'état *S 0*.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le verrouillage du système est désactivé.

Le symbole 🔒 disparaît.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour minuter toutes vos activités dans la cuisine, p. ex. faire bouillir des œufs.

La minuterie peut également être utilisée en même temps qu'un programme de cuisson si des heures de début et de fin ont été réglées, p. ex. un rappel pour mélanger un plat ou ajouter un assaisonnement.

La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes et 55 secondes.

Régler la minuterie

Exemple : Faire bouillir des œufs et régler la minuterie à 6 minutes et 20 secondes.

- Sélectionnez Timer (Minuterie).

Le symbole *00:00* apparaîtra à l'écran et le symbole ▲ clignotera sous 🔔 :

- Utilisez < ou > pour régler la minuterie s'il y a lieu.

- Appuyez sur OK pour confirmer.

Les réglages de la minuterie seront sauvegardés et le compte à rebours des secondes se fera :

Le symbole 🔔 indique que la minuterie a été réglée.

À la fin de la minuterie

– Le symbole ⏰ clignote;

– la minuterie débute en comptant normalement;

– une sonnerie s'active si elle a été réglée (voir la section « Réglages – *P 2* »).

■ Sélectionnez Timer (Minuterie).

La sonnerie cessera et les symboles affichés s'éteindront.

Remettre la minuterie à zéro

■ Sélectionnez Timer (Minuterie).

La minuterie actuelle apparaît.

■ Modifiez la durée réglée avec < ou >.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

Le temps modifié sera sauvegardé et le décompte se fera en secondes.

Annuler la minuterie

■ Sélectionnez Timer (Minuterie).

■ Utilisez < afin de réduire le temps de la minuterie de cuisine à *00:00*.

■ Appuyez sur OK pour confirmer.

La minuterie a été annulée.

Pour être en santé, il est important de manger des aliments qui ont été cuits adéquatement.
Faites cuire les gâteaux, la pizza, les frites, etc. jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ne faites pas de surcuisson.

Modes de fonctionnement

Vous pouvez utiliser la fonction Conv Bake (Cuisson convection) ou Bake (Cuire) selon la façon dont vous aimez préparer vos aliments.

Plats

Les plats utilisés dépendent de la fonction choisie et de la façon dont vous préparerez vos aliments.

– Conv Bake (Cuisson convection) : Plateau de cuisson, plateau universel, tout plat résistant à la chaleur.

– Bake (Cuire) :
Pour les aliments délicats, évitez d'utiliser des plats faits de métal, d'émail, de tôle foncée ou d'aluminium mat.

– Placez toujours les plaques à pâtisserie sur la grille.
Disposez les plaques rectangulaires avec le côté le plus long sur la largeur de la grille. Cela permettra une distribution optimale de la chaleur et même une cuisson uniforme.

– Au moment de cuire des gâteaux avec une garniture de fruits ou de grands gâteaux, placez la plaque sur une plaque à pâtisserie afin de recueillir les déversements.

Papier-parchemin/graisser la plaque

Tous les accessoires Miele (plateau de cuisson, plateau universel, plateau de cuisson perforée et moule rond) sont recouverts d'un fini PerfectClean.

Les surfaces recouvertes d'un fini PerfectClean **ne requièrent généralement pas** que vous les graissiez ou que vous les couvriez d'un papier-parchemin.

Le papier-parchemin n'est nécessaire que pour :

– les aliments ayant un contenu élevé en sel (p. ex. les bretzels, les bâtonnets de pain) puisque le sel peut endommager les surfaces PerfectClean;

– les meringues ou les éponges ayant un contenu élevé en blanc d'œuf puisqu'ils sont plus susceptibles de coller;

– les aliments surgelés cuits sur la grille.

Température

Règle générale : il est préférable de sélectionner la température la moins élevée indiquée dans le tableau.

Choisir une température de cuisson plus élevée que celle recommandée pourrait réduire le temps de cuisson, mais également mener à un brunissement inégal et des résultats de cuisson insatisfaisants.

Préchauffage

Il est toujours nécessaire de préchauffer le four.

Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température. Préchauffez le four pendant environ 15 minutes avec la porte fermée. Aussitôt que la cavité du four est préchauffée, vous pouvez mettre les aliments dans le four.

Temps de cuisson

Vérifiez si les aliments sont cuits à la fin du temps de cuisson le plus court mentionné. Si vous souhaitez vérifier si un gâteau est cuit, insérez un bâtonnet de bois ou un cure-dent dans le centre du gâteau. S'il n'est pas cuit, de la préparation à gâteau restera collée sur le bâtonnet ou le cure-dent.

Plateau

Le plateau sur lequel vous placez les aliments pour la cuisson dépend de la fonction et du nombre de plateaux utilisés.

– **Conv Bake (Cuisson convection)**
  Une (1) plaque : plateau 3
  deux (2) plaques : plateaux 3 et 5

– **Bake (Cuire)**
  1 plaque : plateau 3

N'utilisez que deux plateaux à la fois pour cuire des desserts moelleux, ainsi que des gâteaux et des tartes.

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire.

Modes de fonctionnement

Vous pouvez utiliser la fonction Conv Bake (Cuisson convection) ou Bake (Cuire) selon la façon dont vous aimez préparer vos aliments.

Récipients

Tous les récipients résistants à la chaleur peuvent être utilisés :

La grille, le plateau pour griller ou rôtir (le cas échéant) sur le plateau universel, les lèchefrites, les récipients en verre, en terre ou en fonte résistants à la chaleur, les sacs à cuisson.

Température

Règle générale : sélectionnez la température la plus basse du tableau.
Si vous utilisez des températures plus élevées, la viande brunira à l'extérieur, mais ne cuira pas suffisamment à l'intérieur.

Au moment de cuire avec la fonction Conv Bake (Cuisson convection), sélectionnez une température environ 25 °F (20 °C) plus basse que lorsque vous utilisez la fonction Bake (Cuire).

Sélectionnez une température d'environ 25 °F (10 °C) inférieure à celle indiquée dans le tableau des températures de cuisson pour les pièces de viande de plus de 6,5 lb (3 kg).
Le processus de rôtissage sera plus long, mais la viande sera cuite uniformément et la peau ou le croustillant ne sera pas trop épais.

Au moment de rôtir sur la grille, réglez une température environ 10 °C plus basse que si vous utilisiez un récipient pour le four.

Préchauffage

Il est toujours nécessaire de préchauffer le four.

Sélectionnez le mode de fonctionnement et la température. Préchauffez le four pendant environ 15 minutes avec la porte fermée. Aussitôt que la cavité du four est préchauffée, vous pouvez mettre les aliments dans le four.

Plateaux

Dans la plupart des cas, le plateau 3 devrait être utilisé. Avec de plus grands plats, comme la dinde, servez-vous des plateaux 1 ou 2.

Rôtissage

Conseils

– Temps de repos : À la fin du programme, sortez le rôti du four, couvrez-le d'un papier aluminium et laissez-le reposer pendant environ 10 minutes. Cela permettra de conserver les sucs de la viande lorsque vous la couperez.

– Plus la pièce de viande à faire rôtir est grosse, plus la température de cuisson doit être basse. Le processus de rôtissage sera un peu plus long, mais la viande sera cuite uniformément et l'extérieur sera croustillant.

– Utilisez la sonde à viande pour assurer une température précise et obtenir une cuisson optimale.

Cette méthode de cuisson est idéale pour cuire le bœuf, le porc, le veau ou l'agneau si vous souhaitez obtenir une viande tendre.

Tout d'abord, au moyen de la table de cuisson, faites saisir la viande de tous les côtés afin de garder les saveurs.

Puis placez la viande dans le four préchauffé. Si vous la cuisez à basse température pendant une longue période, la viande deviendra très tendre.

La viande reposera et les sucs commenceront à circuler de façon uniforme au travers de celle-ci.
Cela rendra la viande très tendre et juteuse.

Conseils

– Utilisez une viande fraîche et pauvre en gras qui a été parée. Retirez les os avant de la cuire.

– Au moment de saisir la viande, utilisez une huile de cuisson convenable ou du gras qui peut soutenir des températures très élevées (p. ex., du beurre clarifié ou de l'huile végétale).

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson.

La cuisson durera entre deux et quatre heures en fonction de la taille et du poids de la viande, du type de cuisson et de brunissement souhaités.

Fonctionnement

Utilisez le plateau universel avec le plateau pour griller et rôtir.

- Glissez le plateau universel et la grille sur le niveau de rail 3.
- Sélectionnez Bake (Cuire) et réglez la température à entre 175 et 225 °F (80 et 100 °C).
- Préchauffez le four avec le plateau universel et la grille pendant environ 15 minutes.
- Lorsque le four préchauffe, saisissez la viande sur tous ses côtés sur la table de cuisson.

⚠ Risque de brûlure!
Utilisez des poignées au moment d'insérer, de retirer ou de retourner des aliments chauds ou au moment d'ajuster les plateaux, etc. dans un four chaud.

- Placez la viande saisie sur le plateau universel.
- Permettez à la viande de terminer sa cuisson selon votre goût.

Sur les modèles munis d'une horloge/minuterie, vous pouvez régler le processus de cuisson afin de mettre fin automatiquement à celle-ci (voir la section « Horloge/minuterie – Régler le temps de cuisson »).

Après le processus de cuisson

Parce que les températures de cuisson sont très basses :

– la viande peut être coupée immédiatement, elle n'a pas besoin de reposer;

– le résultat de cuisson ne sera pas affecté si la viande est laissée dans le four après la fin du programme. Vous pourrez donc la maintenir chaude jusqu'à ce que vous la serviez;

– la viande sera à la température idéale. Vous pourrez la servir sur des assiettes réchauffées avec une sauce chaude afin de la maintenir à la bonne température.

Temps de cuisson/Températures internes

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA sur la sécurité alimentaire.

Viande	**Durée** [min]	**Temp. interne** [°F/°C] **
Filet de bœuf	80–100	138/59
Rosbif		
– saignant	50–70	118/48
– moyen	100–130	135/57
– bien cuit	160–190	156/69
Filet de porc	80–100	145/63
Côtelettes de porc fumées *	140–170	154/68
Filet de veau	80–100	140/60
Longe de veau *	100–130	145/63
Selle d'agneau *	50–80	140/60

* désossé

** Si vous le souhaitez, utilisez une sonde afin de surveiller la température interne de la viande.

⚠ Risque de brûlure!
Grillez en maintenant la porte du four fermée. Sinon, l'air chaud s'échappera du four avant d'avoir été refroidie par le ventilateur de refroidissement.
Les commandes deviendraient brulantes.

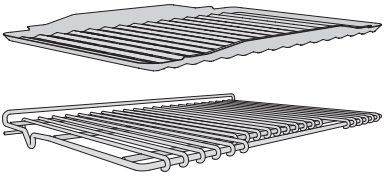
Fonctions du four

Broil (Gril)/Conv Broil (Grillage convection)

Pour griller de minces tranches de viande et les faire brunir.

L'élément de brunissement/élément gril en entier deviendra rouge afin de générer la chaleur nécessaire.

Accessoires de cuisson



Utilisez le plateau pour griller et rôtir (le cas échéant) et posez-le directement sur la grille.

Température

Règle générale : sélectionnez la température la plus basse du tableau.
Si vous utilisez des températures plus élevées, la viande brunira à l'extérieur, mais ne cuira pas suffisamment à l'intérieur.

Préchauffage

Préchauffez toujours le four pendant environ quinze (15) minutes avec la porte fermée avant de griller.

Plateau 6 1

Sélectionnez le plateau en fonction de l'épaisseur des aliments.

– Broil (Gril) : plateau 4 ou 5
– Conv Broil (Grillage convection) : plateau 2 ou 3

Temps pour griller

– Des pièces peu épaisses de poisson et de viande prennent habituellement entre trois (3) et six (6) minutes par côté.
  Au moment de griller des pièces plus épaisses, chaque côté prendra plus de temps à cuire. Assurez-vous que les pièces ont environ la même épaisseur et que le temps requis par chacune pour griller ne varie pas trop.
– Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

Évaluer le degré de cuisson

Suivez toujours les lignes directrices de l'USDA en ce qui a trait aux températures sécuritaires pour les aliments.

Conseil : Si la surface d'une tranche plus épaisse de viande est brunie, mais que le centre est toujours cru, placez-la sur un plateau moins élevé ou réduisez la température et continuez la cuisson. Cela permettra d'éviter que sa surface ne noircisse trop.

Préparer les aliments pour griller

Rincez la viande sous l'eau froide et séchez-la en la tapotant. N'assaisonnez pas la viande de sel avant de la faire griller. Cela ferait évacuer les sucs.

Badigeonnez la viande d'huile, le cas échéant. N'utilisez pas d'autres types de gras, car ils peuvent facilement brûler et faire de la fumée.

Griller

- Placer le plateau pour griller et rôtir (le cas échéant) sur la grille.
- Placez les aliments sur celui-ci.
- Sélectionnez la fonction Broil (Gril).
- Réglez le bouton de sélection de la température à Broil ( ).
- Préchauffez l'élément de brunissement/élément gril pendant environ 15 minutes avec la porte fermée.

⚠ Risque de brûlure!
Lorsque le four est chaud, utilisez les poignées afin d'insérer, de retirer ou de retourner les aliments, ou au moment d'ajuster les grilles, etc.

- Posez le plateau universel sur une deuxième grille et placez-les sur le plateau 1.
- Placez les aliments sur le plateau approprié (voir le tableau sur le grillage).
- Fermez la porte.
- Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

L'éclairage de la cavité du four devrait demeurer allumé. Si l'éclairage de la cavité du four s'éteint après 15 secondes, changez le réglage *P 6* et sélectionnez l'état *5 1* (Voir la section "Minuterie – Modifier les réglages d'usine par défaut").

- Utilisez la fonction Conv Bake (Cuisson convection) sans régler la température pour décongeler les aliments doucement.

Le ventilateur s'allumera et fera circuler de l'air à la température de la pièce autour de la cavité du four.

⚠ Risque d'empoisonnement à la salmonelle!
Observez des règles d'hygiène adéquates au moment de décongeler de la volaille.
N'utilisez pas de liquide pour décongeler.

Conseils

– Le cas échéant, retirez l'emballage et placez les aliments sur la lèchefrite ou sur un plat approprié.

– Au moment de décongeler de la volaille, recueillez le liquide pour décongeler dans un plat approprié.

Mise en conserve

Suivez toujours les lignes directrices de la USDA pour mettre des aliments en conserve.

Contenants pour mettre en conserve

⚠ Risque de blessure!
N'utilisez pas l'appareil afin de réchauffer ou de mettre en conserve des aliments dans des bocaux scellés ou des contenants. La pression s'accumulera à l'intérieur d'eux et ils pourraient exploser ce qui endommagerait l'appareil. Cela entraînerait également un risque de blessure et de brûlure à la miction.

N'utilisez que des bocaux en verre conçus pour mettre en conserve des aliments :

– bocaux pour mettre en conserve;

– bocaux avec couvercle dévissant.

Après la mise en conserve

⚠ Risque de brûlure!
Utilisez les poignées au moment de retirer les bocaux du four.

- Retirez les bocaux du four.
- Couvrez-les d'une serviette et laissez-les reposer pendant environ 24 heures.
- Assurez-vous que tous les bocaux sont correctement fermés avant de les entreposer.

La déshydratation est une méthode traditionnelle permettant de conserver des fruits, certains légumes et des herbes.

Il est important que les fruits et légumes soient bien mûrs et qu'ils ne soient pas endommagés avant de les faire déshydrater.

■ Préparez les aliments à la déshydratation.

– Pelez et videz les pommes et coupez-les en tranches d'une épaisseur de 1/4 po (5 cm).

– Videz les prunes le cas échéant.

– Pelez, videz les poires et coupez-les en quartiers.

– Pelez et tranchez les bananes.

– Nettoyez les champignons, puis coupez-les en deux ou tranchez-les.

– Retirez le persil et l'aneth de la tige.

■ Distribuez les aliments uniformément au-dessus de la lèchefrite.

■ Sélectionnez la fonction Conv Bake (Cuisson convection).

■ Réglez la température à entre 175 et 225 °F (80 et 100 °C).

■ Placez le plateau universel sur le plateau 3.
Au moment d'utiliser la fonction Conv Bake (Cuisson convection), vous pouvez déshydrater sur les plateaux 2 et 4 en même temps.

■ Retournez les aliments à déshydrater à la moitié du temps de déshydratation.

Aliments à déshydrater	Temps de déshydratation
Fruits	Deux (2) à huit (8) heures
Légumes	Trois (3) à huit (8) heures
Herbes	50 à 60 minutes

■ Réduisez la température si la condensation commence à se former dans le four.

⚠ Risque de brûlure!
Utilisez les poignées au moment de retirer les aliments déshydratés du four.

■ Permettez aux fruits ou aux légumes de se refroidir après la déshydratation.

Les fruits séchés doivent être complètement secs, mais également mous et élastiques. Le jus ne devrait pas s'en échapper au moment de les couper.

■ Mettez-les dans des bocaux en verre scellés ou des boîtes scellées.

Conseils pour la pizza, les frites, les croquettes et autres aliments semblables

– Pour de meilleurs résultats, placez la pizza surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille.

– Les petits aliments surgelés, tels que les frites, peuvent être cuits sur le plateau de cuisson ou la lèchefrite.

– Pour de petits aliments surgelés, utilisez la température la plus basse suggérée par le fabricant.

– Retournez les petits aliments surgelés à plusieurs reprises durant la cuisson.

Préparation

Pour maintenir une bonne santé, il est important de manger des aliments cuits adéquatement.

■ Sélectionnez la fonction et les températures suggérées par le fabricant.

■ Préchauffez le four.

■ Placez les aliments dans le four préchauffé sur le plateau suggéré.

■ Vérifiez les aliments à la fin du temps de cuisson le plus court suggéré sur l'emballage.

⚠ Risque de brûlure!
Assurez-vous que les éléments chauffants soient éteints et permettez-leur de se refroidir complètement.

⚠ Risque de blessure!
La vapeur d'un nettoyeur à vapeur peut endommager les composantes électriques et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la cuisinière.

⚠ Ne vaporisez aucun liquide, comme un agent nettoyant, dans les ouvertures du bas et du haut de la cavité du four.
Évitez que des liquides entrent dans les ouvertures au bas et au haut de la cavité du four.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou s'endommager à la suite de l'utilisation de produits nettoyants inappropriés. Le devant du four, en particulier, s'endommagera si vous utilisez des nettoyants pour les fours ou des détartrants.
Toutes les surfaces peuvent s'égratigner. Des égratignures sur les surfaces de verre peuvent causer un bris.
Essuyez immédiatement les résidus des produits nettoyants.

Four : Produits nettoyants inappropriés

Pour un entretien optimal de l'appareil, n'utilisez jamais les produits et articles suivants :

– les nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniac, des solvants ou des chlorures;
– les nettoyants contenant des agents détartrants;
– les nettoyants abrasifs;
– les nettoyants à base de solvants;
– les nettoyants pour acier inoxydable;
– savon à lave-vaisselle (en poudre);
– les produits nettoyants pour vitre;
– les produits nettoyants pour surface de cuisson en céramique;
– les éponges ou les brosses dures, abrasives, comme les tampons à récurer, les brosses ou les éponges qui ont été utilisés avec des agents nettoyants abrasifs;
– les tampons effaceurs;
– les grattoirs en métal;
– la laine d'acier;
– les agents de détachage;
– les produits nettoyants pour le four;
– les tampons spiraux à récurer en inox.

* Peut être utilisé pour éliminer les grosses saletés des surfaces recouvertes d'émail PerfectClean.

Les taches qui ne sont pas éliminées immédiatement peuvent devenir difficiles à éliminer. Une utilisation continue sans nettoyage rendra le four beaucoup plus difficile à nettoyer.
Éliminez toutes les saletés immédiatement.

Les accessoires ne vont pas au lave-vaisselle.

Conseils

– Il est plus facile d'éliminer les saletés causées par les éclaboussures et les préparations pour gâteau tandis que le four est toujours chaud. Faites preuve de prudence et assurez-vous que le four n'est pas trop chaud – Risque de brûlure.

– Pour un nettoyage plus facile, vous pouvez démonter la porte du four et retirer les glissières latérales.

Salissure normale

Le joint d'étanchéité de la porte en assure l'étanchéité.
Faites attention de ne pas le frotter, l'endommager ou le retirer.

- Retirez les salissures normales immédiatement au moyen d'une éponge propre, d'eau tiède savonneuse appliquée à l'aide d'un chiffon en microfibres propre et humide.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'éliminer les résidus de détergent avec de l'eau propre.
  Cette étape est particulièrement importante lorsque vous nettoyez des surfaces recouvertes d'un émail PerfectClean, car les résidus de détergent peuvent diminuer les propriétés antiadhésives.
- Après le nettoyage, essuyez les surfaces à l'aide d'un linge doux.

Taches tenaces

Les éclaboussures de jus de fruits et de sucs de cuisson peuvent décolorer les surfaces du four de manière permanente. Toutefois, cette décoloration n'affectera pas la performance du four. Ne forcez jamais pour éliminer ces taches. Nettoyez le four en suivant les instructions de ce manuel.

- Les résidus formés dans le four peuvent être éliminés au moyen d'un grattoir pour vitre ou d'un tampon à récurer non abrasif en inox.
- Les taches tenaces sur les surfaces PerfectClean peuvent être nettoyées au moyen du Nettoyant pour four Miele. Il ne doit être appliqué que sur les surfaces froides conformément aux instructions sur l'emballage.

Les vaporisateurs pour four qui ne sont pas fabriqués par Miele doivent être utilisés dans un four froid et pendant un maximum de 10 minutes.

- Le cas échéant, vous pouvez utiliser la surface rugueuse d'une éponge à récurer pour éliminer les taches.
- Après le nettoyage, éliminez convenablement tous les résidus des produits nettoyants pour le four avec de l'eau propre et séchez avec un chiffon doux.

Boutons de sélection du mode de fonctionnement et de la température en acier inoxydable

Les boutons de sélection du mode de fonctionnement et de la température peuvent se décolorer s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

Ne nettoyez pas les boutons de sélection du mode de fonctionnement ou de la température dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de nettoyeur pour acier inoxydable pour les nettoyer.

Nettoyez les boutons de sélection du mode de fonctionnement ou de la température avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse.

Autonettoyage de l'intérieur du four

Plutôt que de nettoyer le four à la main, vous pouvez utiliser le programme Autonettoyant.

Durant le programme Autonettoyant, toute saleté à l'intérieur du four sera chauffée à plus de 750 °F (400 °C). Toute tache résiduelle sera réduite en cendres par les températures élevées.

Ce four comporte trois niveaux d'autonettoyage qui ont chacun une durée différente.

– Niveau 1 – degré de saleté léger
– Niveau 2 – degré de saleté plus important
– Niveau 3 – degré de saleté très important

Une fois que le programme Autonettoyant est entamé, la porte du four se verrouille automatiquement. La porte ne s'ouvre de nouveau que lorsque le programme a pris fin.

Si vous le souhaitez, vous pouvez régler la minuterie afin de retarder le déclenchement du programme du programme Autonettoyant.

À la fin du programme, tout résidu, comme les cendres résultant du processus de nettoyage, peut facilement être essuyé.

Préparer le programme Autonettoyant

La température élevée utilisée durant le programme Autonettoyant endommagera les accessoires qui ne sont pas conçus pour le nettoyage durant ce programme.
Veuillez retirer ces accessoires du four avant de commencer ce programme. Cela s'applique également aux accessoires achetés séparément.

Les accessoires suivants conviennent au nettoyage lors du programme Autonettoyant et peuvent rester dans le four :

– Rails
– Grille HBBR30-2

■ Retirez du four tous les accessoires qui ne conviennent pas au programme Autonettoyant.

■ Ne placez **pas** les accessoires qui conviennent au programme Autonettoyant sur le plateau supérieur, mais utilisez plutôt les plateaux inférieurs.

Si vous ne les retirez pas, les grosses taches pourront faire de la fumée et provoquer la fermeture du programme Autonettoyant.

■ Retirez toute grosse tache avant de commencer le programme Autonettoyant.

Commencer le programme Autonettoyant

⚠ Risque de brûlure!
Au moment de procéder au programme Autonettoyant, l'avant du four devient plus chaud que lors de l'utilisation normale du four.
Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant le programme Autonettoyant.

- Sélectionnez le programme Clean (Autonettoyant).

Le symbole *PY 1* apparaîtra à l'écran. Le nombre clignotera.

Tournez < ou > pour sélectionner l'un des trois symboles suivants : *PY 1*, *PY 2* ou *PY 3*.

- Sélectionnez le niveau du programme Autonettoyant désiré.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

Le programme Autonettoyant commencera.

Le symbole 🔒 s'affichera à l'écran.

Le symbole 🔒 clignotera jusqu'à ce que la porte soit verrouillée.

Le chauffage et le ventilateur du four s'allumeront automatiquement.

L'éclairage ne s'allumera pas durant le programme Autonettoyant.

Pour voir comment le programme Autonettoyant progresse, mettez le symbole en surbrillance à l'écran.

- Sélectionnez OK.
- S'il y a lieu, déplacez le symbole avec < ou > jusqu'à ce qu'il apparaisse sous .

Le temps restant au programme Autonettoyant s'affichera à l'écran. Cette durée ne pourra être modifiée.

Si vous avez réglé une minuterie, vous entendrez un signal, le symbole clignotera et l'heure fera son décompte. Si vous appuyez sur OK, les signaux sonores et visuels s'éteindront. Le symbole PY et le numéro du niveau Autonettoyant choisi réapparaîtront.

Retarder le début du programme Autonettoyant

Commencez le programme comme décrit et réglez l'heure de fin souhaitée en l'espace de 5 minutes après avoir commencé le programme.

- Sélectionnez OK.
- Déplacez le symbole avec < ou > jusqu'à ce qu'il se trouve sous le symbole .

Le symbole -:-- apparaîtra.

- Appuyez sur OK pour confirmer.

L'écran affichera alors le temps de fin de cuisson calculé à partir de l'heure actuelle à laquelle le four ajoutera la durée du programme Autonettoyant sélectionné.

- Réglez l'heure de fin souhaitée en utilisant < ou >.
- Appuyez sur OK pour confirmer.

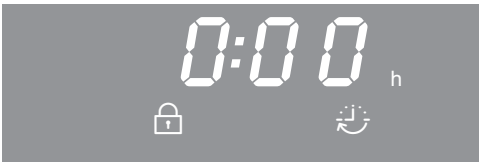
L'heure de fin est maintenant réglée et a été sauvegardée.

Le four cessera de chauffer.

L'heure de fin peut être modifiée en tout temps jusqu'à ce que le programme commence.

Une fois ce programme commencé, l'élément chauffant et le ventilateur s'allument. La durée apparaît par la suite à l'écran.

À la fin du programme Autonettoyant :



les symboles *0:00*, 🔒 et 🔒 apparaîtront à l'écran;

la porte sera verrouillée dès que le symbole 🔒 sera allumé. Le symbole 🔒 commencera à clignoter dès que le verrouillage de la porte sera désactivé.

Lorsque le verrouillage de la porte est désactivé :

– le symbole 🔒 s'éteindra;

– le symbole ⏱ clignotera;

– vous entendrez de courts signaux si la sonnerie a été activée (voir la section « Réglages – *P 2* »).

■ Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position Arrêt.

Les signaux sonores et visuels sont éteints.

⚠ Risque de brûlure!
Risque de brûlure! Attendez que le four soit refroidi avant de retirer les résidus du compartiment du four à la suite du programme Autonettoyant.

■ Essuyez les résidus (p. ex. les cendres) laissés par le programme Autonettoyant dans le compartiment du four, ainsi que sur les accessoires. La quantité de cendres dépendra du degré de saletés présentes dans le four.

La plupart des taches se nettoient facilement au moyen d'une éponge propre et douce, et d'une solution douce composée d'eau tiède savonneuse.

En fonction du degré de propreté avant le nettoyage, il se peut qu'il y ait une couche visible de saletés sur le panneau vitré intérieur de la porte. Vous devriez les enlever à l'aide du côté récurant d'une éponge à vaisselle ou d'une éponge spirale en inox et du savon à vaisselle.

Veuillez noter ce qui suit :

– Le joint de la porte en assure l'étanchéité. Faites attention de ne pas le frotter, l'endommager ou le retirer.

– Certains jus de fruits renversés peuvent causer des décolorations sur les surfaces émaillées. Ces décolorations sont permanentes, mais elles n'affecteront en rien l'efficacité de l'émail. Ne tentez pas de les enlever.

Annulation du programme Autonettoyant

Si le programme Autonettoyant est annulé, la porte du four restera verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four baisse sous 535 °F (280 °C). Le symbole 🔒 s'allumera jusqu'à ce que la température soit sous ce niveau. La porte pourra alors être ouverte dès que le symbole 🔒 commencera à clignoter.

Les actions suivantes entraîneront l'annulation du programme Autonettoyant :

– Tourner le bouton de sélection des fonctions à la position Arrêt.

Lorsque la porte est déverrouillée, le symbole s'éteindra et l'heure réapparaîtra à l'écran. Le cas échéant, recommencez le programme Autonettoyant.

– Tourner le bouton de sélection des fonctions à une fonction différente.

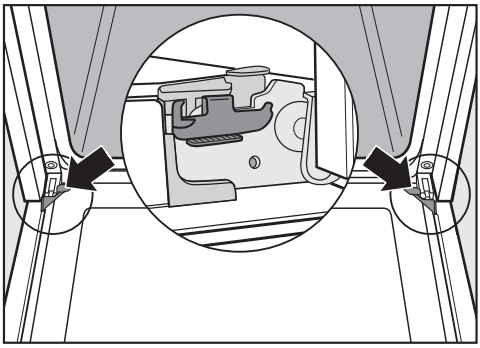
  Les symboles *PY* et apparaîtront à l'écran. Lorsque la porte sera déverrouillée, le symbole s'éteindra et le symbole *PY* clignotera.

– Une panne de courant.

  Les symboles *PY* et apparaîtront à l'écran. Lorsque la porte sera déverrouillée, le symbole s'éteindra et le symbole *PY* clignotera.

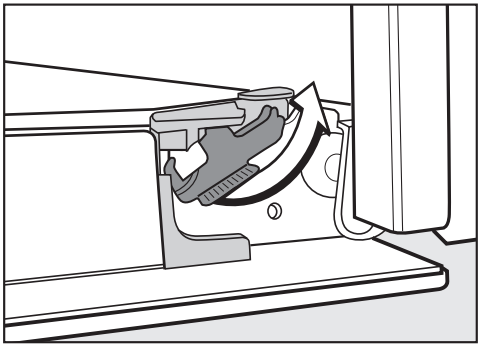
  Lorsque le courant reviendra, le symbole *PY* s'affichera à l'écran jusqu'à ce que la température soit sous les 535 °F (280 °C). Le symbole apparaîtra alors à l'écran. La porte se déverrouillera et l'heure s'affichera.

Retirer la porte du four



La porte est attachée au moyen de supports sur chaque charnière de porte.
Avant de retirer la porte, vous devrez tout d'abord débarrer les charnières.

- Ouvrez complètement la porte.



- Détachez les étriers de fixation en les tournant le plus loin possible.

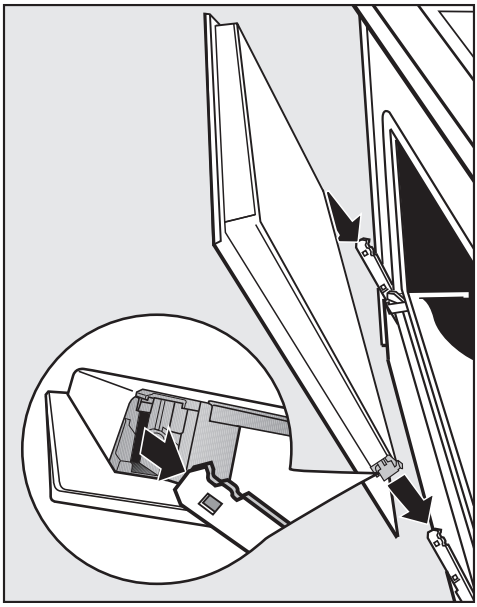
Ne tentez pas de retirer la porte des supports si elle se trouve à la position horizontale. Les supports reviendraient automatiquement à leur position originale sur le four.

N'utilisez pas la poignée pour retirer la porte des supports, car la poignée pourrait casser.

- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle reste partiellement ouverte.

- Tenez la porte fermement de chaque côté et soulevez-la vers le haut.

Réinstaller la porte

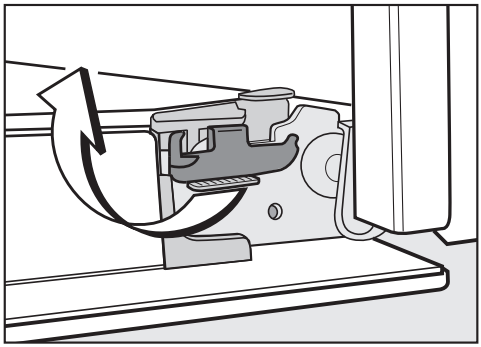


■ Tenez fermement les deux côtés de la porte et ajustez-la soigneusement dans les supports des charnières. Assurez-vous que la porte soit droite.

■ Ouvrez complètement la porte.

Si les étriers de verrouillage ne sont pas verrouillés, la porte peut se détacher facilement des supports et s'endommager.

Vous devez vous assurer que les étriers de verrouillage sont toujours verrouillés.

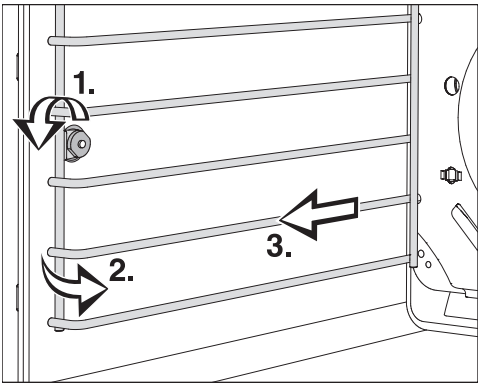


■ Pour reverrouiller les étriers de verrouillage, redressez-les à la position horizontale le plus loin possible.

Enlever les rails

⚠ Risque de blessure!
N'utilisez pas le four sans avoir correctement inséré les rails.

⚠ Risque de brûlure! Assurez-vous que les éléments chauffants soient éteints et que la cavité du four se soit refroidie.



- Desserrez la vis (1.).
- Tirez les rails du support (2.) à l'avant du four et retirez-les du four (3.).

Les rails peuvent être **réinstallés** dans l'ordre inverse.

- Assurez-vous que toutes les pièces soient correctement installées.

Foire aux questions

Vous pouvez résoudre par vous-même la plupart des problèmes qui surviennent lors de l'utilisation quotidienne. Vous pouvez déterminer et éliminer la cause d'un problème en vous servant du guide suivant.
S'il y a lieu, communiquez avec le Service à la clientèle de Miele pour obtenir de l'aide.

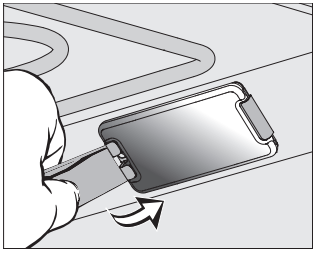
⚠ Risque de blessure! Les travaux d'installation et les réparations non autorisés peuvent causer des blessures personnelles ou endommager des machines. Miele ne peut pas en être tenue responsable.
L'installation, la réparation et l'entretien devraient être effectués par un technicien Miele autorisé.
N'ouvrez jamais le boîtier de la cuisinière vous-même.

Problème	Cause et solution
L'écran ne s'allume pas.	L'alimentation électrique ne fonctionne pas. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché.
Le four ne chauffe pas.	Une fonction a été sélectionnée ou une température a été réglée. ■ Sélectionnez une fonction **et** une température.
	Le verrouillage du système 🔒 est activé. ■ Éteignez le verrouillage du système (voir la section « Verrouillage du système 🔒 »).
	L'alimentation électrique ne fonctionne pas. ■ Vérifiez si le disjoncteur s'est déclenché. Si tel est le cas, communiquez avec un électricien qualifié ou avec Miele.
	Le mode Démo a été activé. Le symbole *nES_* apparaît à l'écran. Le four peut être utilisé, mais il ne chauffe pas. ■ Désactiver le mode Démo (voir la section « Réglages – *P 8* »).

Problème	Cause et solution
Le symbole *12:00* clignote à l'écran.	Une panne de courant s'est produite. ■ Réglez l'heure de nouveau (voir la section « Avant la première utilisation »). Les temps de cuisson devront également être réglés de nouveau.
Le symbole *0:00* apparaît de façon inattendue à l'écran et le symbole clignote en même temps. La sonnerie peut également fonctionner.	Le four fonctionne depuis une période de temps inhabituellement longue. Ce processus a été activé par le « Dispositif de sécurité de coupure de l'alimentation ». ■ Tournez le bouton de sélection des fonctions à Arrêt. Le four est maintenant prêt à être utilisé.
Le symbole *F 32* apparaît à l'écran.	Le verrouillage de la porte du programme Autonettoyant ne fonctionne pas. ■ Tournez le bouton de sélection des fonctions de nouveau au programme Autonettoyant. Si le problème persiste, communiquez avec le Service technique de Miele.
Le symbole *F 33* apparaît à l'écran.	Le verrouillage de la porte pour le programme Autonettoyant ne se désactive pas. ■ Tournez le bouton de sélection des fonctions à la position Arrêt et éteignez le four. Si le problème persiste, communiquez avec le Service technique de Miele.
Le symbole *F XX* apparaît à l'écran.	Un défaut s'est produit que vous ne pouvez résoudre. ■ Communiquez avec le Service technique Miele.
Vous entendez un bruit après la fin de la cuisson.	Le ventilateur s'est allumé. Lorsque la température intérieure du four a suffisamment baissé, le ventilateur s'arrête automatiquement.
Le four s'est éteint.	Le four s'éteint automatiquement si une touche n'est pas pressée après un certain temps ou après la fin d'un programme de cuisson afin d'économiser de l'énergie. ■ Allumez le four de nouveau.
L'éclairage s'éteint après quelques secondes.	L'un des réglages usine entraîne la fermeture automatique du four après 15 secondes. Ce réglage peut être modifié (voir la section « Aperçu des réglages – *P 6* »).

Foire aux questions

Problème	Cause et solution
Les gâteaux et les pâtisseries ne sont pas cuits correctement, même si vous avez respecté le temps indiqué dans le tableau.	Une température différente de celle fournie dans la recette a été utilisée. ■ Réglez la température requise pour la recette.
	Les quantités d'ingrédients différents de celles suggérées dans la recette. ■ Vérifiez de nouveau la recette. L'ajout de liquide ou d'œufs produira un mélange plus liquide ce qui nécessitera un temps de cuisson plus long.
Les aliments ne sont pas dorés uniformément.	La température choisie ou le plateau n'était pas bon. ■ Il y aura toujours une légère inégalité. Si elle est importante, vérifiez si vous avez bien réglé la température et si vous avez sélectionné le bon plateau.
	Le matériau ou la couleur des plats de cuisson ne convient pas à la fonction sélectionnée. ■ Lorsque vous utilisez la fonction "Bake" (cuisson), n'utilisez pas des plaques mates, foncées et colorées. Les plaques brillantes et de couleur pâle produiront les meilleurs résultats.

Problème	Cause et solution
L'éclairage ne s'allume pas. 	L'ampoule halogène doit être remplacée. ⚠ Risque de brûlure! Assurez-vous que les éléments chauffants soient éteints et permettez-leur de se refroidir complètement. Il se peut que le couvercle de la lampe soit endommagé s'il tombe. Au moment de retirer le couvercle, tenez-le fermement afin qu'il ne tombe pas. Placez-le sur une serviette au fond du four et ouvrez une porte afin d'éviter de l'endommager. ■ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. ■ Desserrez le couvercle de l'ampoule au moyen de l'outil fourni à l'arrière du cadre. ■ Ne touchez pas l'ampoule halogène avec les doigts nus. Respectez les instructions du fabricant. Retirez l'ampoule halogène. ■ Remplacez l'ampoule avec une nouvelle ampoule halogène (Sylvania 66740, 120 V, 40 W, G9, FS1). ■ Appuyez sur le couvercle pour le remettre en place. ■ Rebranchez le four à l'alimentation électrique.
Il y a des taches dans le four après le programme Autonettoyant.	Le programme Autonettoyant brûle les taches dans le four et les transforme en cendres. ■ Au moyen d'une éponge douce, d'eau tiède savonneuse, enlevez les cendres. S'il reste de grosses taches, recommencez le programme Autonettoyant pendant une plus longue période.

Foire aux questions

Problème	Cause et solution
Lors de l'insertion ou du retrait de la grille ou d'autres accessoires, cela occasionne des bruits.	Des effets de frottements peuvent survenir lors d'insertion ou de retrait d'accessoires provoqués par la surface résistante autonettoyage des supports de gradins. ■ Afin de réduire les effets de frottement, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire qui supporte les températures élevées sur un essuie-tout et graissez les supports de gradins. Répétez ce processus après chaque autonettoyage.

Service après-vente

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre certains problèmes, veuillez communiquer avec :

– votre détaillant Miele;

– le Service technique Miele.

Pour connaître les coordonnées, reportez-vous à la dernière page.

Lorsque vous communiquez avec le Service technique Miele, veuillez préciser le modèle et le numéro de série de votre appareil.

Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique qui se trouve derrière le couvercle du coup-de-pied.

Garantie

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, reportez-vous à votre livret portant sur la garantie.

Canada
Importateur
Miele Limitée

Siège social au Canada et Centre Miele
161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle
Téléphone : 800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne
Fabricant
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

HR1124

CE

fr-CA

M.-Nr. 09 897 951 / 00